

# WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



## Kürbis-Currysuppe mit Zimt-Ente



### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### Kürbis-Currysuppe

200 g weiße Zwiebeln in Streifen geschnitten  
**60 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes (geliefert von OLIVE & CO)**  
600 g Hokkaidokürbis in Würfel geschnitten  
300 g mehliges Kartoffeln gekocht und in Würfel geschnitten  
WIBERG Curry Orange  
2 l Wasser  
400 ml Kokosmilch ungesüßt  
WIBERG Ursalz Gemüse-Bouillon mit BIO Gewürzen, pflanzlich

#### Zimt-Ente

500 g Entenbrust zugeputzt und der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten  
WIBERG Ras El Hanout Orientalische Gewürzubereitung  
WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes  
WIBERG Zimt ganz  
WIBERG Meersalz Flocken

#### Garnitur

WIBERG Chilli-Fäden fein  
Granatapfelkerne

### ZUBEREITUNG

#### Kürbis-Currysuppe

Zwiebeln in Oliven-Öl andünsten, Kürbis, Kartoffeln sowie Curry Orange zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wasser aufgießen und weich kochen. Kokosmilch zugeben, aufkochen und mit Ursalz Gemüse-Bouillon abschmecken.

#### Zimt-Ente

Entenbrustscheiben kräftig mit Ras El Hanout würzen und mit Oliven-Öl marinieren. Anschließend auf Zimtspieße stecken, knusprig braten und mit Meersalz Flocken würzen.

# WIBERG®